



LINEA TERRARIA AGLIANICO IN VULTURE

D.O.P.

ITA



Vitigno: Aglianico

Zona Vitivinicola: Potenza, Venosa (Basilicata)



Vinificazione: piccoli fermentini 23–26°C 10 gg

Gradazione Alcolica: 14%



Colore: rosso rubino

Profumo: viola, ribes

Sapore: asciutto, pieno, tannico



Abbinamenti: arrosti di carni bianche, primi saporiti, formaggi speziati

Temperatura di servizio: 18°–20° C

EN



Grape: aglianico

Vineyard location: Potenza, Venosa (Basilicata)



Vinification: fermentation in small tanks at 23–26°C for 10 days

Alcohol content: 14%



Color: ruby red

Smell: violet and redcurrant

Palate: dry, full-bodied, and tannic



Food Pairing: roasted white meats, savory first courses, and spiced cheeses

Service Temperature: 18–20° C

